

CONVECTION COUNTERTOP OVEN

FOUR
À CONVECTION POUR LE COMPTOIR

Customer *Care* Line:

USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)
1-800-738-0245

For **online customer service** and to **register** your product, go to
www.prodprotect.com/applica

***Service* à la clientèle:**

Canada 1-800-231-9786

Accessoires/Pièces (Canada)
1-800-738-0245

Pour accéder au **service à la clientèle en ligne** ou pour **inscrire** votre produit en ligne, rendez-vour à
www.prodprotect.com/applica

MODEL/MODÈLE

❍ TO1160C

Please Read and Save this Use and Care Book

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ❍ Read all instructions before using.
- ❍ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❍ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- ❍ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❍ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ❍ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- ❍ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ❍ Do not use outdoors.
- ❍ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ❍ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ❍ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ❍ Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF (O), then remove plug from wall outlet.
- ❍ Do not use appliance for other than intended use.
- ❍ Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- ❍ Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
- ❍ A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation.
- ❍ Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- ❍ Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.

- ❍ Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- ❍ Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and the like.
- ❍ Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

ENGLISH

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

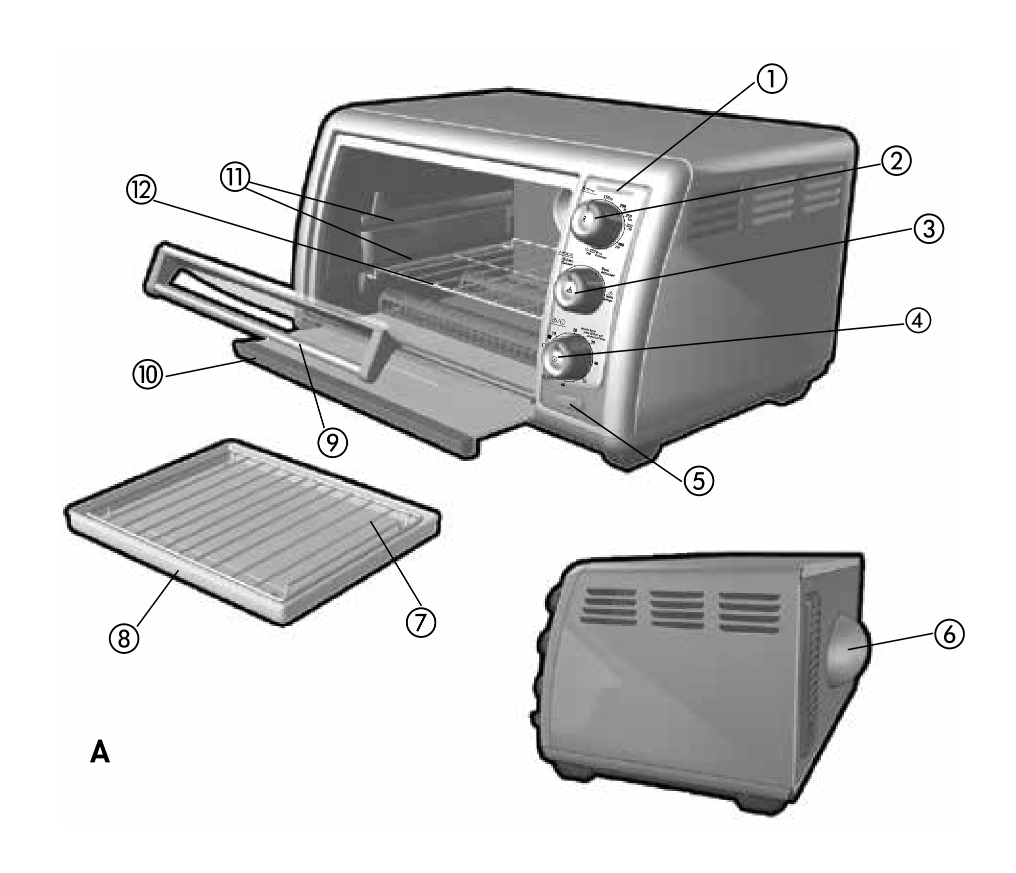
GROUNDED PLUG
As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

TAMPER-RESISTANT SCREW
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD
a) A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
c) If an extension cord is used,
   1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
   2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
   If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America by an authorized service center.

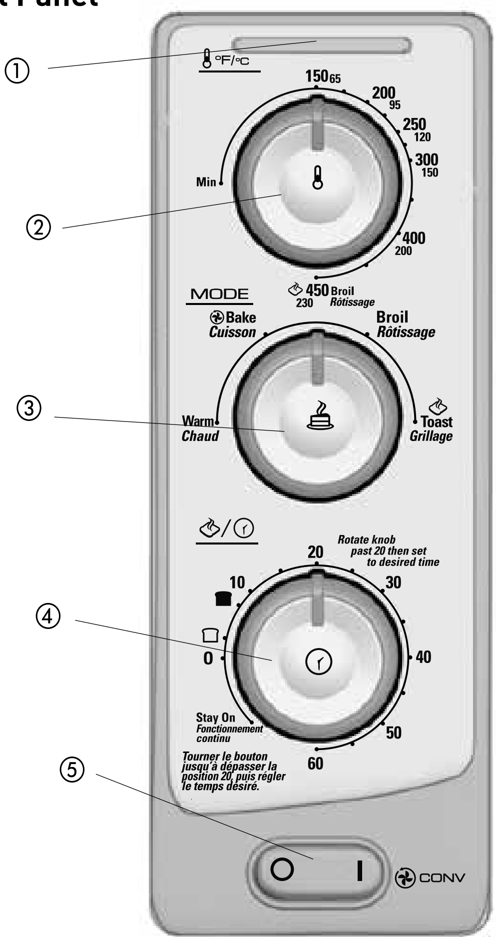
Product may vary slightly from what is illustrated.



1. ON indicator light
† 2. Temperature (°F / °C) selector knob (Part# TO9602-A-10-01)
† 3. Cooking function (MODE) selector knob (Part# TO9602-A-10-02)
† 4. Toast shade and 60-minute timer (/) selector knob (Part# TO9602-A-10-02)
5. Convection cooking OFF/ON (O/I) switch
6. Extra-deep curved interior
† 7. Broil rack (Part # TO9507-80-05)
† 8. Bake pan/drip tray (Part# TO9506-20-14)
9. Door handle
†10. Slide-out crumb tray (Part# TO9507-20-14)
11. Rack slots
†12. Slide rack (Part # CTO6160-02)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

Control Panel



B

Important:
When using TOAST / TIMER (/) function, always turn the knob past 20 and then turn back or forward to desired setting

1. **On indicator light**
2. **Temperature (°F / °C) selector knob**
3. **Cooking Function (MODE) selector knob**
4. **Toast shade and 60-minute timer (/) selector knob**
5. **Convection cooking OFF/ON (O/I) switch**

How to Use

This product is for household use only.

Important: The oven top and side surfaces get hot.

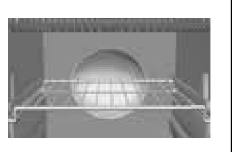
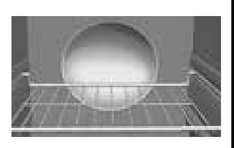
	**CAUTION** **THIS OVEN GETS HOT. WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.**

GETTING STARTED

- Remove packing materials and any stickers.
- Remove the slide rack, broil rack and bake pan/drip tray from oven.
- Wash in sudsy water, rinse and dry with a cloth or paper towel.
- Replace slide rack in oven.
- Select a location for the unit. Do not place unit under cabinets or too close to the wall to allow heat to flow without damaging counter space.

SLIDE RACK POSITIONS

There are four positions for the slide rack **(C)**. It can be inserted in either the upper or lower slot. It can also be inverted for two additional positions.

Position 1 Use upper slots along oven walls. Insert rack using a rack-up position.  **Important:** **Not recommended for baking or broiling.**	**Position 3** Use lower slots along oven walls. Insert rack using a rack-up position.
 **Position 2** Use upper slots along oven walls. Insert rack using a rack-down position.  **C**	**Position 4** Use lower slots along oven walls. Insert rack using a rack-down position.

OVERVIEW OF FUNCTIONS

Important: You must set the timer or select "Stay On" for the oven to function.

To Bake

1. Turn the temperature (°F / °C) selector knob to desired temperature.
2. Turn cooking function (MODE) selector knob to Bake/Conv Bake.
3. Turn timer ( ) selector knob pasT 20 and then turn back or forward to desired baking time including preheat time.

For Convection Cooking

Press the convection cooking OFF/ON (O/I) switch to the ON (I) position.

Convection uses a fan to circulate heat evenly for consistently better cooking.

To Broil

Note: Preheat oven for 5 minutes.

1. Turn temperature (°F / °C) selector knob to Toast/Broil.
2. Turn cooking function (MODE) selector knob to Broil.
3. Turn timer ( ) selector knob past 20 and then turn back or forward to desired broiling time. Select "Stay On", if you want to control cooking time yourself.

To Toast

1. Turn temperature (°F / °C) selector knob to Toast/Broil (/ Broil).
2. Turn cooking function (MODE) selector knob to Toast ( ).
3. Turn toast shade ( ) selector knob pass 20 and then turn back to desired toast shade.

Keep Warm

1. Turn temperature (°F / °C) selector knob to 150° F / 65° C.
2. Turn cooking function (MODE) selector knob to Warm.
3. Turn timer ( ) selector knob past 20 and then turn back or forward to desired warming time.

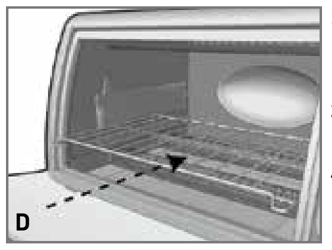
TOASTING

Important: The oven top and side surfaces get hot.

It is not necessary to preheat the oven for toasting.

Important: You must set the toast shade (ICON) selector knob as desired for the oven to function.

1. Make sure temperature (°F / °C) selector knob is set to the Toast/Broil (/ Broil) / Broil) position.



2. Open oven door. Insert the slide rack into the bottom rack-slot using the rack-up position **(D)**.

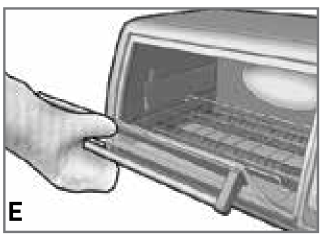
Note: See slide rack position 3 **(illustration C).**

3. Place the bread directly on the slide rack and close the door.
4. Turn the cooking function (MODE) selector knob to the Toast ( ) position.
5. Turn toast shade ( ) selector knob past 20 and then turn back to desired toast shade.

Note: For best results, select the medium setting for your first cycle, then adjust lighter or darker to suit your taste. The ON indicator light comes on and stays on during the toasting cycle. When toasting is done, the signal bell sounds, the oven automatically shuts off and the ON indicator light goes off.

6. Open oven door and using oven mitt or pot holder, slide out rack to remove toast.

ENGLISH



Important: Always use an oven mitt or pot holder to remove food from the oven as the door and the slide rack will be hot (E).

Note: You must turn off (0) the toast shade selector if you want to discontinue toasting.

Tip: When making more toast immediately after one toasting cycle, set the toast shade selector to a slightly lighter setting to get the same results.

BAKING

Important: The oven top and side surfaces get hot.

Note: For best results, when baking, always preheat the oven for 8 minutes at the desired temperature setting.

1. Open oven door.
2. Insert the slide rack into the oven.

Important: For even baking, select slide rack position 2 or 3 (illustration C).

3. Turn the temperature (°F / °C) selector knob to the desired temperature setting.
4. Turn cooking function (MODE) selector knob to Bake/Conv Bake.

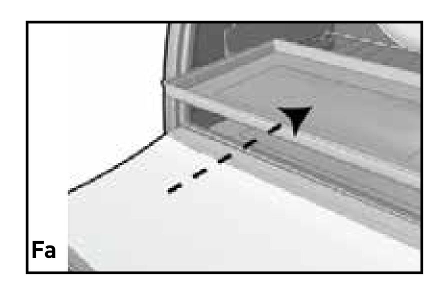
Important: You must set the timer (ICON) or select "Stay On" for the oven to function.

5. Turn timer ( ) selector knob past 20 and then turn back or forward to desired baking time including preheat time.

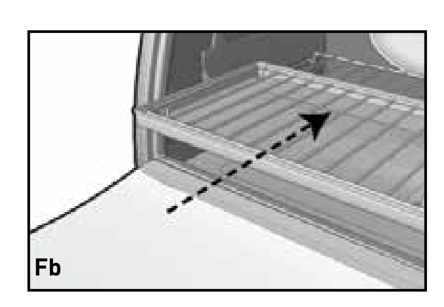
Tip: Set the timer ( ) selector knob to the "Stay On" setting if you want to control cooking time yourself or need to cook your food longer than 60 minutes.

- The ON indicator light comes on and stays on during baking cycle.
- The heating elements cycle on and off to maintain the temperature.

6. You can cook your food two ways:
   - In the bake pan placed on the slide rack **(Fa)**, OR
   - Directly on the broil rack using the bake pan as a drip tray underneath **(Fb)**.



OR



7. Place your food in the oven for cooking.

Note: Be sure the top edge of the food or container is at least 1½" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

Important: Food should not extend beyond the edge(s) of the bake pan/drip tray to avoid drippings from falling onto the heating elements.

8. Close oven door.
9. For convection cooking, turn the convection (/ CONV) OFF/ON (O/I) switch to the ON (I) position. You will hear the fan running during the cooking cycle.

Important: When baking using convection, the temperature selected should be 25 degrees lower than the recommended temperature for conventional cooking, since the circulated air increases the average temperature in the cavity.

10. The first time you bake an item in this oven, cook according to recipe or package instructions and check at minimum time to see if it is done.
11. Once cooking cycle is finished:
    - If the timer was on, the signal bell sounds, the ON indicator light goes off and the oven automatically turns off.
    - If the timer was not on, turn the TOAST/TIMER (/) selector knob from the "Stay On" position to the OFF (0) position. The ON indicator light goes off.
12. If you used the convection cooking feature, turn the convection (/ CONV) OFF/ON (O/I) switch to the OFF (O) position .
13. Open oven door and using oven mitt or pot holder, slide out rack to remove food.



Important: Always use an oven mitt or pot holder to remove food from the oven as the door and the slide rack will be hot (G).

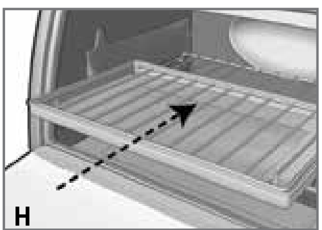
BROILING

Note: When broiling, preheat oven for 5 minutes.

1. Turn the temperature (°F / °C) selector knob to Toast/Broil (/ Broil)
2. Turn the cooking function (MODE) selector knob to Broil.

Important: You must set the timer or select "Stay On" for the oven to function.

3. Turn timer ( ) selector knob past 20 and then turn back or forward to desired broiling time. Select "Stay On", if you want to control cooking time yourself.



4. Place the broil rack on top of the bake pan **(H)**.
5. Place food on top of the broil rack.

Note: Make sure the top edge of the food or container is at least 1½" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

Important: Food should not extend beyond the edges of the bake pan/drip tray to avoid drippings from falling onto the heating elements.

6. The first time you broil an item in this oven, cook according to recipe or package instructions and check at minimum time to see if it is done.

ENGLISH

7. When finished broiling:
   - If the timer was on, the signal bell sounds, the ON indicator light goes off and the oven automatically shuts off.
   - If the timer was not on, turn the TOAST SHADE AND 60-MINUTE TIMER (/) SELECTOR KNOB from the "Stay On" position to the OFF position. The ON indicator light goes off.
8. Using an oven mitt or pot holder, slide out broiling rack together with bake pan to remove food.



Important: Always use an oven mitt or pot holder to remove food from the oven as the door and the slide rack will be hot (J).

Broiling Guide

Note: When broiling foods, use the broil rack on top of the bake pan/drip tray.

- Preheat oven for 5 minutes.
- Turn temperature (°F / °C) selector knob to Toast/ Broil (/ Broil).
- Turn cooking function (MODE) selector knob to Broil.
- Set the timer ( ) selector knob to desired broiling time. Select "Stay On", if you want to control cooking time yourself or need to cook your food longer than 60 minutes.

Broiling Tips

- Use the top rack position for broiling such foods as hamburgers, steaks, fish steaks, chicken parts, garlic bread and cheese toppings on casseroles.
- Use the bottom rack position for such foods as fish fillets, chicken cutlets, frankfurters, toasted open-face cheese sandwiches and nachos.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING YOUR OVEN

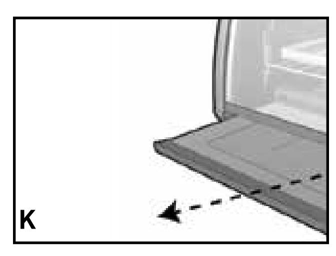
Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off (0), unplugged and cool.

Always dry parts thoroughly before using oven after cleaning.

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth or nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
2. To remove the slide rack, open the door, pull the rack forward and out. Wash the slide rack in sudsy water or in the dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
3. Wash the bake pan/drip tray and broil rack in sudsy water. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

Crumb Tray

Note: The oven door must be closed to remove crumb tray.



1. Grasp the handle below the oven glass door and pull out the tray **(K)**.
2. Dispose of crumbs and wipe the tray with a dampened cloth.
3. Make sure to dry thoroughly before inserting the tray back into the oven.

Exterior Surfaces

Important: The oven top and side surfaces get hot. Make sure the oven has cooled completely before cleaning.

Wipe the top and exterior walls with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

COOKING CONTAINERS

Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware without glass lids can be used in your oven.

Follow manufacturer’s instructions. Make sure the top edge of the container is at least 1½” (3.81 cm) away from the upper heating elements.

ENGLISH

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Unit is not heating or stops heating.	Electrical outlet is not working or oven is unplugged.	Check to make sure outlet is working. Both the temperature control and the timer must be set in order for the oven to function.
Second toasting is too dark.	Setting on toast is too dark.	If doing repeated toasting in the oven, select a shade slightly lighter than the previous setting.
Moisture forms on the inside of the glass door during toasting.	The amount of moisture differs in different products, whether bread, bagels or frozen pastries.	The moisture that forms on the oven door is quite common and will usually disappear during the toasting cycle. Since the oven is closed the moisture cannot evaporate as it would in a toaster.
Food is overcooked or undercooked.	Temperature and cook time may need to be adjusted.	As your oven is much smaller than a regular oven, it may heat up faster and cook faster. Try lowering the temperature 25 degrees from the suggested temperature in a recipe or on a label.
There is burnt food odor or smoking when oven is being used.	There are remnants of food in crumb tray or on the walls of the oven.	Refer to the directions in the CARE AND CLEANING section of this Use & Care manual. Make sure all parts of the oven, baking pan and rack are clean.
Heating elements do not seem to be on.	The heating elements cycle on and off during baking.	Check the oven to make certain the function desired is being used. On broil, only the top element is on.

ENGLISH

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China

Veuillez lire et conserver ce guide d'utilisation et d'entretien.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu’on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

❍ Lire toutes les directives.

❍ Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.

❍ Afin d’éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l’appareil dans l’eau ou tout autre liquide.

❍ Exercer une étroite surveillance lorsque l’appareil est utilisé par un enfant ou près d’un enfant.

❍ Débrancher l’appareil lorsqu’il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l’appareil refroidir avant d’y placer ou d’en retirer des composantes.

❍ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l’appareil à un centre de service autorisé. Ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.

❍ L’utilisation d’accessoires non recommandés par le fabricant de l’appareil peut occasionner des blessures.

❍ Ne pas utiliser l’appareil à l’extérieur.

❍ Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d’une table ou d’un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.

❍ Ne pas placer l’appareil sur le dessus ou près d’un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.

❍ Faire preuve de grande prudence pour déplacer un appareil contenant de l’huile brûlante ou autre liquide chaud.

❍ Pour débrancher l’appareil, placer toutes les commandes à la position « off » (arrêt) et retirer la fiche de la prise.

❍ Utiliser l’appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.

❍ Faire preuve de grande prudence pour déplacer le plateau ou jeter la graisse chaude.

❍ Ne pas introduire dans l'appareil des aliments grandes dimensions ni des ustensiles en métal qui pourraient provoquer des risques d'incendies ou de secousses électriques.

❍ Il y a risque d'incendie lorsque le grille-pain est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci alors qu'il fonctionne. Ne rien ranger sur l'appareil en service.

❍ Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Ces derniers peuvent s'effriter et entrer en contact avec les composants électriques de l'appareil, ce qui présente un risque de secousses électriques.

❍ Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Bien surveiller lorsqu'on utilise des plats qui ne sont pas en metal ni en verre.

❍ Ne rien ranger d'autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

❍ Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : du papier, du carton, de la pellicule plastique et d'autres matériaux du genre.

❍ Éviter de recouvrir le plateau à miettes ou toute autre pièce de l'appareil de papier métallique car cela présente des risques de surchauffe.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE MISE À LA TERRE
Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON ÉLECTRIQUE

a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.

b) Il existe des cordons d'alimentation ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.

c) Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, il faut s'assurer que :

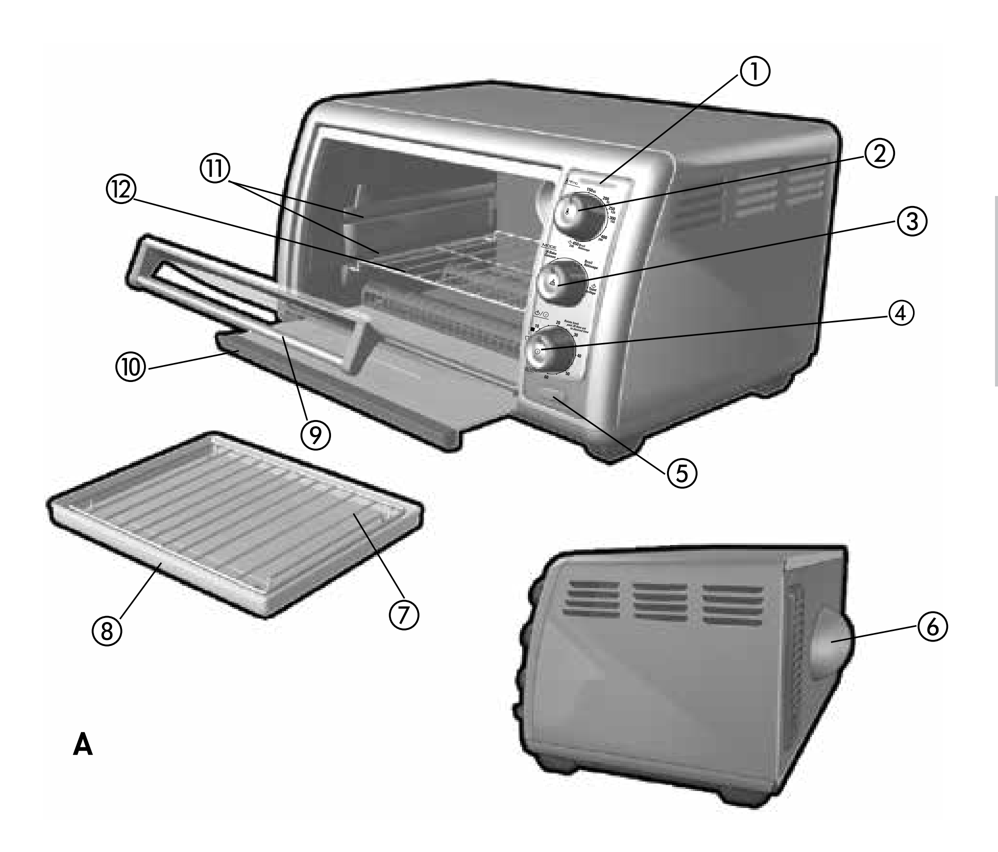
    1) la tension nominale du cordon d'alimentation ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;

    2) le cordon soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement par inadvertance.

Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de sevice autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.



1. **Témoin de fonctionnement**

† 2. **Sélecteur de température (°F / °C) pour la cuisson/le grillage (pièce n° TO9602-A-10-01)**

† 3. **Sélecteur de la fonction (MODE) de cuisson (pièce n° TO9602-A-10-02)**

† 4. **Minuterie de 60 minutes (/) / Sélecteur du degré de rôtissage (pièce n° TO9602-A-10-02)**

5. **Interrupteur arrêt/marche (O/I) pour la cuisson par convection**

6. **Intérieur courbé très profond**

† 7. **Grille de lèchefrite (pièce n° TO9507-80-05)**

† 8. **Plat de cuisson / Plateau d'égouttage (pièce n° TO9506-20-14)**

9. **Poignée de la porte**

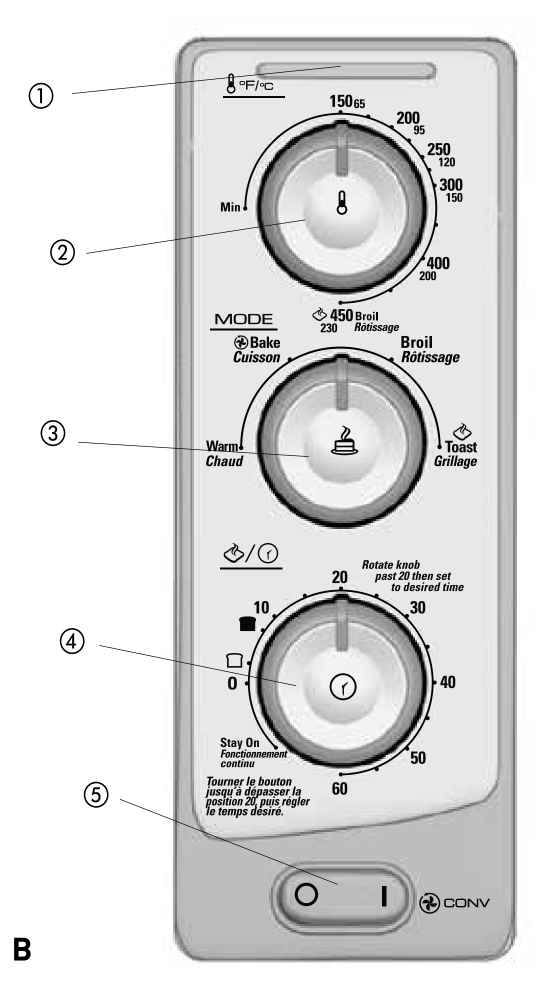
†10. **Plateau à miettes coulissant (pièce n° TO9507-20-14)**

11. **Grille fentes**

†12. **Gille coulissante (Part # CTO6160-02)**

Note : Le symbole **†** indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur

TABLEAU DE COMMANDE



Important :
Lorsque vous utilisez la fonction RÔTISSAGE/MINUTERIE (/), toujours tourner le sélecteur de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau jusqu'au réglage souhaité.

1. **Témoin de fonctionnement**
2. **Sélecteur de température (˚F / ˚C) pour la cuisson/le grillage**
3. **Sélecteur de la fonction (MODE) de cuisson**
4. **Minuterie de 60 minutes / Sélecteur du degré de rôtissage (/)**
5. **Interrupteur arrêt/marche (O/I) pour la cuisson par convection**

Utilisation

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

Important : Le dessus et les côtés du four deviennent chauds pendant le fonctionnement.

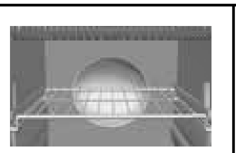
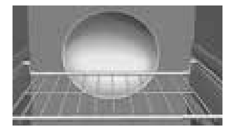
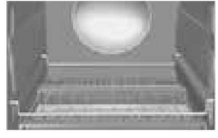
	**ATTENTION** **LE FOUR DEVIENT CHAUD LORSQU'IL EST EN MARCHE. TOUJOURS UTILISER DES MITAINES DE CUISINE OU DES POIGNÉES POUR TOUCHER LES SURFACES EXTÉRIEURES OU INTÉRIEURES DU FOUR.**

POUR COMMENCER

- Retirer le matériau d'emballage et les autocollants posés sur l'appareil.
- Retirer du four la grille coulissante/grille de lèchefrite ainsi que le plat de cuisson/ plateau d'égouttage.
- Laver dans de l'eau savonneuse, rincer et essuyer avec un chiffon ou un essuie-tout.
- Replacer la grille coulissante/grille de lèchefrite dans le four.
- Choisir l'emplacement de l'appareil. Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires ou trop près d'un mur, afin de permettre à la chaleur de circuler sans endommager le comptoir ou les armoires.

POSITIONS DE LA GRILLE COULISSANTE

Il y a quatre positions possibles pour la grille coulissante **(C)**. Elle peut être insérée dans la fente du haut ou du bas. Elle peut également être inversée, ce qui offre deux positions supplémentaires.slot. It can also be inverted for two additional positions.

Position 1 Utiliser les fentes supérieures qui se trouvent le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le haut.  **Important :** **Non recommandé pour la cuisson ou le grillage.**	**Position 3** Utiliser les fentes inférieures qui se trouvent le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le haut
Position 2 Utiliser les fentes supérieures qui se trouvent le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le bas  **C**	 **Position 4** Utiliser les fentes inférieures qui se trouvent le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le bas.

APERÇU DES FONCTIONS

Important: Vous devez régler la minuterie (timer ICON) ou sélectionner « Fonctionnement continu » (Stay On) pour que le four fonctionne.

Cuisson

1. Tourner le sélecteur de température (Temperature ˚F / ˚C) à la température désirée.
2. Tourner le sélecteur de la fonction (MODE) de cuisson à « Cuisson/Cuisson par convection » (Bake/Conv Bake).
3. Tourner le sélecteur de minuterie (Timer) de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau pour sélectionner le temps de cuisson souhaité, en incluant le temps de préchauffage.

Cuisson par convection

Appuyer sur le bouton ARRÊT/MARCHE (O/I) pour le mettre en position MARCHE (I). La fonction de convection active un ventilateur qui fait circuler la chaleur uniformément à l'intérieur du four de façon à améliorer considérablement la cuisson.

Rôtissage

Note : Préchauffer le four pendant cinq minutes.

1. Tourner le sélecteur de température (Temperature ˚F / ˚C) à « Grillage/Rôtissage » TOAST/BROIL (/ Broil).
2. Tourner le sélecteur de la fonction (MODE) de cuisson à « Rôtissage » (Broil).
3. Tourner le sélecteur de minuterie (Timer) de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau pour sélectionner le temps de grillage souhaité. Sélectionner « Fonctionnement continu » (Stay On) pour contrôler vous-même le temps de cuisson.

Grillage

1. Tourner le sélecteur de température (Temperature ˚F / ˚C) à « Grillage/Rôtissage » (Toast/Broil) (/ Broil).
2. Tourner le sélecteur de la fonction de cuisson à « Rôtissage » (Toast).
3. Tourner le sélecteur du degré de grillage de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau pour sélectionner le degré de grillage souhaité.

Mode « garde-au-chaud »

1. Tourner le sélecteur de température (Temperature ˚F / ˚C) à 150˚ F / 65˚ C.
2. Tourner le sélecteur de la fonction (MODE) de cuisson à « Chaud » (Warm).
3. Tourner le sélecteur de minuterie de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau pour sélectionner le temps de chauffage souhaité.

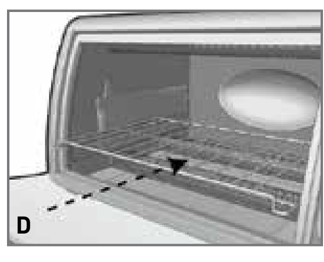
RÔTISSAGE

Important : Le dessus et les côtés du four deviennent chauds pendant le fonctionnement.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage.

Important : Vous devez régler le sélecteur du degré de rôtissage au niveau désiré pour que le four fonctionne.

1. S'assurer que le sélecteur de température (Temperature ˚F / ˚C) est en position « Grillage/Rôtissage » (/ Broil).
2. Ouvrir la porte du four. Insérer la grille coulissante dans



la fente du bas, en position vers le haut **(D)**.

Note : Voir la position 3 de la grille coulissante **(illustration C).**

3. Placer le pain directement sur la grille coulissante et fermer la porte.
4. Tourner le sélecteur de la fonction (MODE) de cuisson à la position « Grillage » (Toast)
5. Tourner le sélecteur du degré de grillage de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau pour sélectionner le degré de grillage souhaité.

Note : Pour obtenir de meilleurs résultats, choisir le réglage moyen pour le premier cycle de grillage, puis utiliser un réglage plus clair ou foncé, selon vos goûts. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé tout au long du cycle de rôtissage. Une fois le rôtissage terminé, le four émet un son, s'éteint automatiquement et le témoin de fonctionnement s'éteint également.

6. Ouvrir la porte du four avec une mitaine de cuisine ou une poignée, sortir la grille et retirer les rôties.

   Important : Toujours utiliser une mitaine de cuisine ou une poignée pour retirer les aliments du four, car la porte et la grille coulissante deviennent chaudes (E).

   Note : Vous devez tourner le sélecteur du degré de rôtissage en position d'arrêt si vous désirez interrompre le rôtissage.

Conseil : Si vous voulez faire cuire d'autres rôties immédiatement après un cycle de rôtissage, tourner le sélecteur du degré de rôtissage à un réglage légèrement plus clair pour obtenir le même résultat.

CUISSON

Important : Le dessus et les côtés du four deviennent chauds.

Note : Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson, toujours préchauffer le four 8 minutes pour atteindre la température désirée.

1. Ouvrir la porte du four.
2. Insérer la grille coulissante dans le four.

Important : Pour une cuisson uniforme, sélectionner les positions 2 ou 3 de la grille coulissante, présentées à (illustration C).

3. Tourner le sélecteur de température à la température voulue.
4. Tourner le sélecteur de la fonction (MODE) de cuisson à « Cuisson/Cuisson à convection » (Bake/Conv Bake).

Important : Vous devez régler la minuterie (timer ICON) ou sélectionner le mode « Fonctionnement continu » (Stay On) pour que le four fonctionne.

5. Tourner le sélecteur de minuterie de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau pour sélectionner le temps de cuisson souhaité, en incluant le temps de préchauffage.

Conseil : Régler la minuterie au mode « Fonctionnement continu » si vous voulez contrôler le temps de cuisson vous-même ou si les aliments doivent cuire plus de 60 minutes.

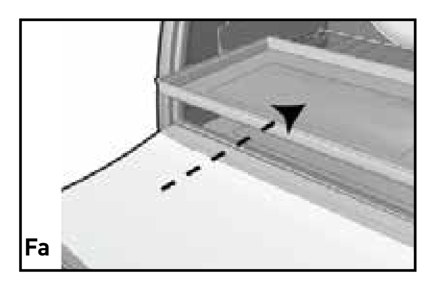
- Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé pendant tout le cycle

de cuisson.

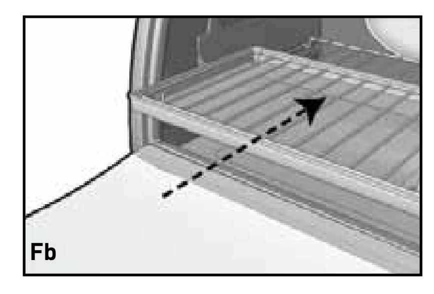
- Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température voulue.

6. Il y deux façons de faire cuire les aliments :
   - dans le plat de cuisson, placé sur la grille coulissante **(Fa)**; OU
   - directement sur la grille de lèchefrite en plaçant le plat de cuisson en dessous comme bac récepteur **(Fb)**.

7.Placer les aliments dans le four pour les faire cuire.



OU



Note : S'assurer que le dessus des aliments ou du récipient se trouve à au moins 3,81 cm (1½ po) des éléments chauffants supérieurs.

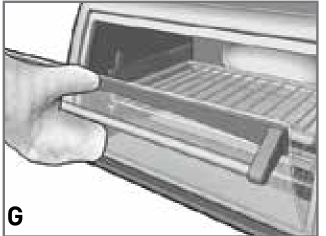
Important : Les aliments ne doivent pas dépasser les extrémités du plat de cuisson/ plateau d'égouttage afin d'éviter tout déversement sur les éléments chauffants.

8. Fermer la porte du four.
9. Pour la cuisson à convection, pousser l'interrupteur de CONVECTION (/ CONV) à la position de marche (I). Vous entendrez le ventilateur fonctionner pendant le cycle de cuisson.

Important : Pour la cuisson à convection, la température doit être de 25 degrés inférieure à la température recommandée pour la cuisson conventionnelle car l'air qui circule augmente la température moyenne dans la cavité.

10. Lors de la première utilisation du four, suivre la recette ou les instructions de cuisson des aliments et vérifier si les aliments sont cuits au temps minimal.
11. Une fois le cycle de cuisson terminé :
    - Si vous avez réglé la minuterie, la sonnerie se fait entendre, le témoin de fonctionnement s'éteint et le four s'éteint automatiquement.
    - Si vous n'avez pas réglé la minuterie, tourner la minuterie de 60 minutes/sélecteur du degré de rôtissage à la position « Arrêt » (0). Le témoin de fonctionnement s'éteint.
12. Si vous avez utilisé la fonction de cuisson à convection, pousser l'interrupteur de CONVECTION (/ CONV) à la position « Arrêt » (0).
13. Ouvrir la porte du four et, à l'aide de gants de cuisine ou de poignées, faire glisser la grille à l'extérieur pour retirer les aliments.

Important : Toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour sortir les aliments du four car la porte et la grille coulissante seront chaudes (G).



POUR FAIRE GRILLER

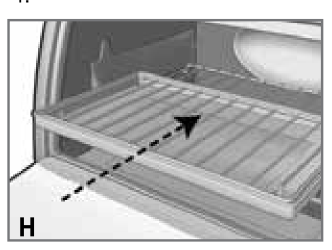
Important : Le dessus et les côtés du four deviennent chauds.

Note : Pour griller les aliments, préchauffer le four pendant cinq minutes.

1. Tourner le sélecteur de température à « Grillage / Rôtissage » (/ Broil).
2. Tourner le sélecteur de la fonction (MODE) de cuisson à « Rôtissage » (Broil).

Important : Vous devez régler la minuterie (timer ICON) ou sélectionner le mode « Fonctionnement continu » pour que le four fonctionne.

3. Tourner le sélecteur de minuterie (Timer) de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau pour sélectionner le temps de grillage souhaité. Sélectionner « Fonctionnement continu » (Stay On) pour contrôler vous-même le temps de cuisson.
4.  Placer la grille de lèchefrite sur le plat de cuisson **(H)**.



5. Placer les aliments sur la grille de lèchefrite.

Note : S'assurer que le dessus des aliments ou du récipient se trouve à au moins 3,81 cm (1½ po) des éléments chauffants supérieurs.

Important : Les aliments ne doivent pas dépasser du plat de cuisson/bac récupérateur pour éviter que des gouttes ne tombent sur les éléments chauffants.

6. Lors du premier grillage avec le four, suivre la recette ou les instructions de cuisson des aliments et vérifier si les aliments sont cuits au temps minimal.
7. Une fois le grillage terminé :
   - Si vous avez réglé la minuterie, la sonnerie se fait entendre, le témoin de fonctionnement s'éteint et le four s'éteint automatiquement.
   - Si vous n'avez pas réglé la minuterie (Timer), tourner la minuterie de 60 minutes/sélecteur du degré de rôtissage à la position « Arrêt ». Le témoin de fonctionnement s'éteint.
8. À l'aide de gants de cuisine ou de poignées, faire glisser la grille de lèchefrite et le plat de cuisson à l'extérieur pour retirer les aliments.



Important : Toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour sortir les aliments du four car la porte et la grille coulissante seront chaudes (J).

Guide de grillage

Note : Pour faire griller des aliments, placer la grille de lèchefrite sur le plat de cuisson/bac récupérateur.

- Le dessus et les côtés du four deviennent chauds.
- Tourner le sélecteur de température (Temperature °F / °C) à « Grillage / Rôtissage » (/ Broil)
- Tourner le sélecteur de la fonction (MODE) de cuisson à « Grillage ».
- Régler la minuterie au temps de grillage voulu. Régler la minuterie au mode « Fonctionnement continu » si vous voulez contrôler le temps de cuisson vous-même ou si les aliments doivent cuire plus de 60 minutes.

Conseils de grillage

- Placer la grille en position vers le haut pour faire griller des aliments comme des hamburgers, des steaks, des steaks de poisson, de la volaille, du pain à l'ail et des casseroles gratinées.
- Placer la grille en position vers le bas pour faire griller des aliments comme des filets de poisson, des escalopes de poulet, des saucisses fumées, des sandwichs ouverts au fromage grillé et des nachos.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

NETTOYAGE DU FOUR

Important : Avant de nettoyer une pièce quelconque, s'assurer que le four est éteint, débranché et froid.

Toujours bien sécher les pièces avant d'utiliser le four après un nettoyage.

1. Nettoyer la porte en verre avec une éponge, un linge doux ou un tampon en nylon et de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant à vitres en vaporisateur.
2. Pour enlever le grille coulissantes, ouvrir la porte, puis tirer le grille et les sortir. Les laver dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour venir à bout des taches tenaces, utiliser un tampon en nylon ou en polyester.
3. Laver le plat de cuisson/bac récupérateur et la grille de lèchefrite dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Utiliser un tampon en nylon ou en polyester pour réduire au minimum les égratignures.

Plateau à miettes

Note : La porte du four doit être fermée pour retirer le plateau à miettes.

K

1. Saisir la poignée sous la porte en verre et tirer le plateau **(K)**.
2. Jeter les miettes et essuyer le plateau avec un linge humide.
3. Bien assécher le plateau avant de le remettre dans le four.

Surfaces extérieures

Important : Le dessus et les côtés du four deviennent chauds. S'assurer que el four est froid avant de le nettoyer.

Essuyer le dessus et les surfaces extérieures avec un linge humide ou une éponge. Bien assécher.

RÉCIPIENTS DE CUISSON

Dans le four, on peut utiliser des plats en métal, des plats en verre allant au four ou des plats en céramique, sans couvercle de verre. Suivre les instructions du fabricant. S'assurer que le dessus du récipient se trouve à au moins 3,81 cm (1½ po) des éléments chauffants supérieurs.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne chauffe pas ou cesse de chauffer.	La prise de courant est défectueuse ou le four n'est pas branché.	S'assurer que la prise de courant fonctionne bien. Le régulateur de température et la minuterie doivent être réglés pour que le four fonctionne.
Le deuxième grillage est trop foncé.	Le four est réglé à un degré de grillage trop foncé.	Si vous effectuez des grillages répétés dans le four, sélectionner un degré de grillage un peu moins élevé que le réglage précédent.
Une buée se forme à l'intérieur de la porte en verre pendant le grillage.	La quantité d'humidité présente varie selon les produits, que ce soit du pain, des bagels ou des pâtisseries congelées.	La formation de buée sur la porte du four est assez courante et disparaît généralement pendant le cycle de grillage. Comme le four est fermé, l'humidité ne peut pas s'évaporer comme elle le fait dans un grille pain.
Les aliments sont trop ou pas assez cuits.	La température et le temps de cuisson doivent possiblement être réglés.	Comme un grille pain four est beaucoup plus petit qu'un four ordinaire, il peut réchauffer et cuire plus rapidement. Essayer de diminuer la température suggérée dans une recette ou sur une étiquette de 25 degrés.
Il y a une odeur d'aliments brûlés ou de la fumée lorsque le four fonctionne.	Il peut y avoir des restes d'aliments dans le plateau à miettes ou sur les parois du four.	Voir les directives à la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du guide d'utilisation et d'entretien. S'assurer que toutes les pièces du four, la plaque de cuisson et la grille sont propres.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les éléments chauffants ne semblent pas fonctionner.	Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pendant la cuisson.	Vérifier le four afin de s'assurer qu'il est réglé à la fonction désirée. Pendant le grillage, seul l'élément du haut fonctionne.

BESOIN D’AIDE?

Pour communiquer avec les services d’entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de deux ans
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d’oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d’achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux année(s) à compter de la date d’achat initiale, avec une preuve d’achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d’achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu’est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l’exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

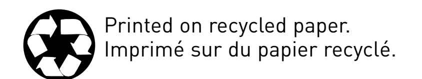
- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L’utilisateur peut également se prévaloir d’autres droits selon l’état ou la province qu’il habite.

Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine

FRANÇAIS



2013-8-22-115 E/F



Printed on recycled paper.
Imprimé sur du papier recyclé.